

Рішення
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувач ступеня доктора філософії **Валентина ДЕГТЯР**, 1997 року народження, громадянка України, освіта вища: закінчила у 2020 році Харківський державний університет харчування та торгівлі за спеціальністю 181 «Харчові технології», здобувач ступеня доктора філософії IV курсу, виконала акредитовану освітньо-наукову програму «Харчові технології».

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України, м. Харків, від «27» червня 2025 року № 13-13/128 зі змінами, внесеними наказом від «06» серпня 2025 року № 13-13/153, у складі:

Голови разової спеціалізованої вченої ради -

Вікторії ПОГАРСЬКОЇ, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р. Ю. Павлюк Державного біотехнологічного університету;

Рецензентів -

Тетяни ГОЛОВКО, доктора технічних наук, професора, професора кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету;

Ольги САМОХВАЛОВОЇ, кандидата технічних наук, професора, професора кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету;

Офіційних опонентів -

Вікторії ГНІЩЕВИЧ, доктора технічних наук, професора, професора кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету;

Карини СВДІЛО, доктора технічних наук, професора, професора кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

на засіданні «16» вересня 2025 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» **Валентині ДЕГТЯР** на підставі публічного захисту дисертації «Технологія закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Дисертацію виконано у Державному біотехнологічному університеті, Міністерство освіти і науки України, м. Харків.

Науковий керівник **Анна РАДЧЕНКО**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису, що містить науково-обґрунтовані результати проведених **Валентиною ДЕГТЯР** досліджень, які виконують конкретне наукове завдання, а саме - наукове обґрунтування та розроблення технології закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби.

Здобувач має 18 наукових публікацій за темою дисертації, з яких 1 розділ у колективній монографії, 5 статей, серед яких: 1 стаття у науковому фаховому виданні України категорії «Б», 3 - у виданні, включеному до міжнародної бази Scopus, 1 - у науковому виданні інших держав (Basel, Switzerland) напряму, із якого підготовлено дисертацію; надруковано 10 тез доповідей та матеріалів конференцій; 2 патенти України на корисну модель:

1. Dehtiar V., Radchenko A., Grynchenko N., Grynchenko O. Technological and economic aspects of using legumes in food technology: a mini-review. *Journal of Chemistry and Technologies. Oles Honchar Dnipro National University*. 2023. Vol. 31 No 4. P. 896-906. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i4.287753> (Q4, Scopus, Ukraine, Dnipro).

2. Hrynchenko O., **Dehtiar V.**, Radchenko A., Pak A., Smetanska I., Percevoy, F. Revealing the effect of hydrothermal processing of legumes on the accumulation of dry matter in aquafaba. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. Vol. 5, No 11 (131). P. 51–61. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313890> (Q3, Scopus, Ukraine, Kharkiv).
3. Hrynchenko O., Radchenko A., **Dehtiar V.**, Grynchenko N., Serik M. Development of technology for food products with emulsion structure based on pea groats and pea aquafaba. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2025. Vol. 1, No 11 (133). P. 17–27. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.323339> (Q3, Scopus, Ukraine, Kharkiv).
4. **Dehtiar V.**, Sachko A., Radchenko A., Hrynchenko O., Gubsky S. Development of Lentil Aquafaba-Based Food Emulsions with Xanthan Gum or Pregelatinized Corn Starch as Stabilizers. *Biology and Life Sciences Forum*. 2024. Vol. 40, No 1:17. DOI: <https://doi.org/10.3390/blsf2024040017> (Basel, Switzerland).
5. **Дегтяр В. В.**, Радченко А. Е. Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі бобової сировини та аквафаби. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. No 4 (14), С. 9–15. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(14\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.2) (Категорія В, Україна, Черкаси).
6. Радченко А. Е., **Дегтяр В. В.** Технологічні аспекти використання бобових у технології харчової продукції з емульсійною структурою. *Responsible production and consumption: realization in new generations of food products: Scientific monograph*. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2024. P. 90–158. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-445-0-5>. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/476/12701/26538-1> (дата звернення: 02.02.2025).
7. Радченко А. Е., **Дегтяр В. В.** Актуальність розробки технології овочевих закусок з емульсійною структурою. *Topical issues of modern science, society and education. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference*. SPC – Sci-conf.com.ua (м. Харків, 28–30 листопада 2021 р.). Харків, Україна. 2021. С. 21–27. URL: <https://surl.li/rlcett> (дата звернення: 02.02.2025).
8. Радченко А. Е., **Дегтяр В. В.** Особливості технологічного процесу приготування аквафаби. *Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції: матеріали 11-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції*. (м. Київ, 25 жовтня 2022 р.). Національний університет харчових технологій, Київ, 2022. С. 31–32.
9. **Дегтяр В. В.**, Радченко А. Е., Гринченко О. О. Дослідження вмісту сухих речовин в аквафабі в залежності від співвідношення бобових та рідини. *Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: міжнародна науково-практична конференція* (м. Харків, 18 травня 2023 р.). Державний біотехнологічний університет, Харків. 2023. С. 23–24.
10. Radchenko A., **Dehtiar V.** Ways to expand the assortment of vegetable-bean snacks with emulsion structure. *Innovative development of food, light and hospitality industry: proceedings of international scientific and practical conference*. (Almaty, 26 october 2023). Almaty technological university, Kazakhstan. 2023. P. 8–9. ISBN 978-601-263-642-02023.
11. Радченко А. Е., **Дегтяр В. В.**, Пак А. О., Гринченко О. О. Визначення раціональних параметрів гідромеханічного та гідротермічного оброблення бобових. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, присвяченої 140-річчю НУХТ* (м. Київ, 21 травня 2024 р.). Національний університет харчових технологій, Київ, Україна. 2024. С. 55–56.
12. **Дегтяр В. В.**, Радченко А. Е. Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі гороху та аквафаби. *Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: матеріали II-го форуму, присвяченого 140-вій річниці НУХТУ* (м. Київ, 17–18 жовтня 2024 р.). Національний університет харчових технологій, Київ, Україна. 2024. С. 50.
13. **Dehtiar V.**, Sachko A., Radchenko A., Hrynchenko O., Gubsky S. Development of lentil aquafaba-based emulsions with the addition xanthan gum or corn starch for food technology applications. *The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain: the 5th International Electronic Conference on Foods*. (28–30 october 2024) Basel, Switzerland. 2024. P.18.
14. **Дегтяр В. В.** Вплив гідротермічного оброблення бобових на накопичення сухих речовин в аквафабі. *Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: матеріали II Міжнародної науково-практичної*

конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених. (м. Харків, 07 листопада 2024 р.). Державний біотехнологічний університет, Харків, Україна. 2024. С. 24.

15. Радченко А. Е., Дегтяр В. В., Гринченко О. О. Вплив дисперсного складу гороху та аквафаби на органолептичні показники закусоч. *Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : матеріали XIII Міжнародної науково-технічної конференції*. (м. Київ, 21 листопада 2024 р.). Національний університет харчових технологій, Київ, 2024. С. 354–356.

16. Dehtiar V., Sachko A., Radchenko A., Hrynchenko O., Gubsky S. Influence of oil content and different thickeners on microstructure and rheological characteristics of food emulsions based on aquafaba beans. *The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences*. (Q2, Scopus, Basel, 04–06 december 2024). Switzerland, 2024. P. 562.

17. Спосіб отримання аквафаби: пат. України: МПК А23Л 11/00. № у 2024 05328; заявл. 11.11.2024; опубл. 04.06.2025, Бюл. № 23. 5 с.

18. Спосіб отримання емульсійних систем на основі аквафаби квасолі: пат. України: МПК В01F 23/00. № у 2024 05329; заявл. 11.11.2024; опубл. 25.06.2025, Бюл. № 26. 5 с.

У дискусії взяли участь голова, рецензенти, офіційні опоненти та висловили зауваження:

1. **ПОГАРСЬКА Вікторія**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк Державного біотехнологічного університету – голова разової спеціалізованої вченої ради. Оцінка позитивна, без зауважень.

2. **ГОЛОВКО Тетяна**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету – рецензент. Оцінка позитивна, без зауважень.

3. **САМОХВАЛОВА Ольга**, кандидат технічних наук, професор, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету – рецензент. Оцінка позитивна, без зауважень.

4. **ГНІЩЕВИЧ Вікторія**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету – офіційний опонент. Оцінка позитивна, без зауважень.

5. **СВІДЛЮ Карина**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова – офіційний опонент. Оцінка позитивна, без зауважень.

Результати відкритого голосування:

«За» 5 членів ради,

«Проти» 0 членів ради.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує **Валентині ДЕГТЯР** ступінь доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Голова разової спеціалізованої вченої ради, доктор технічних наук, професор



Вікторія ПОГАРСЬКА